

RAPARPERILEIVOKSET

Perunavoitaikina:

1 ½ dl perunahiutaleita

1 ½ dl vettä

200 g margariinia

4 dl vehnä jauhoja

1. Mittaa perunahiutaleet kulhoon. Lisää kylmä vesi ja anna imeytyä.
2. Lisää margariini ja jauhot. Nypi tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan kovettua hetki viileässä

Täyte:

200 g (n. 5 dl) raparperia

2 dl sokeria

1 dl mantelijauhoa

1 kananmuna

1 dl mantelilastuja

1. Kuori ja paloittele raparperi pieniksi paloiksi. Sekoita kulhossa raparperipalojen joukkoon sokeri ja mantelijauho.
2. Kaulitse perunavoitaikina jauhotulla pöydällä. Leikkaa levystä neliöitä (n. 10 x 10 cm) tai ota pyöreällä muotilla kakkuja.
3. Aseta lusikallinen täytettä jokaiselle neliölle ja taita tortut kolmion tai puolikuun muotoon.
4. Voitele tortut kanamunalla ja ripottele päälle mantelilastuja.
5. Paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.